Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE **CAMOMILLE ROMAINE - HUILE ESSENTIELLE BIO**	Version : 04 Mise à jour : 24/02/2022

01. Informations générales

Gamme :	Huile Essentielle
Statut réglementaire :	Préparation aromatisante
Certification :	AB - Issu de l'Agriculture Biologique, certifié par Ecocert (FR-BIO-01)
Nom botanique :	*Chamaemelum nobile (L.) All.*
Partie utilisée :	Sommités fleuries
Transformation :	Distillation
Additifs :	-

Origines		
	Afrique	
	Amérique du Nord	
	Amérique du Sud	
	Asie	
	Europe	Bulgarie - France - Hongrie - Italie
	Océanie	

02. Spécifications

02.1 Organoleptique

Aspect	Liquide mobile, limpide
Couleur	Incolore - Jaune, parfois légèrement bleutée
Odeur	Fruitée - Ethérée
Flaveur / Goût	
Toucher	

02.2 Physico-chimie

		Unité
Acidité libre		% acide oléique
Activité de l'eau		-
Cendres totales		%
Cendres insolubles HCl		%
Densité relative	0,900 - 0,920	-
Calibre		mm
Granulométrie moyenne		µm
Humidité		%
Indice d'acide	0 - 8	mgKOH/g
Indice d'anisidine		-
Indice de carbonyle		-
Indice de peroxyde	0 - 50	meqO2/kg
Indice de réfraction	1,438 - 1,447	-
Indice de saponification		mgKOH/g
Miscibilité à l'éthanol	0,6 ; Ethanol 90°	-
pH		-
Pouvoir rotatoire	(-)2 - (+)3	°
Résidu d'évaporation		%
Solubilité dans l'eau		%
Teneur en HE		% (mL/100g)
Titre alcoométrique		°

02.3 Composition

Composants principaux	Concentration (%)
Angélate de 2-méthylbutyle + Angélate d'isoamyle	15 - 29
Angélate de méthylallyle	6 - 10
Angélate d'isobutyle	30 - 45
Isobutyrate d'amyle	0 - 1
Isobutyrate de 2-méthylbutyle	2 - 5
Isobutyrate d'isobutyle	2 - 9
Limonène	0 - 1
Méthacrylate d'isoamyle	0 - 1
Méthacrylate d'isobutyle	0,5 - 3
Pinocarvone	1,3 - 6
Trans-Pinocarvéol	2 - 7
α-Pinène	1 - 5

03. Contaminants

Conformément à la Réglementation Européenne

03.1 Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)

		Unité
Benzo(a)pyrène	0 - 10	µg/kg
Somme 4 HAP	0 - 50	µg/kg

03.2 Métaux lourds

		Unité
Arsenic		mg/kg
Cadmium	0 - 1	mg/kg
Cuivre		mg/kg
Mercure	0 - 0,1	mg/kg
Plomb	0 - 5	mg/kg

03.3 Microbiologie

		Unité
Flore totale	0 - 200	UFC/g
Levures-moisissures	0 - 20	UFC/g
Bactéries ASR		UFC/g
Coliformes thermotolérants		UFC/g
Enterobactéries		UFC/g
Bacillus cereus		UFC/g
Clostridium perfringens		UFC/g
Pseudomonas aeruginosa	Absence	UFC/g
Staphylocoques coagulase (+)		UFC/g
Staphylococcus aureus	Absence	UFC/g
Candida albicans		UFC/g
Listeroa monocytogenes		UFC/g

Salmonella spp.		UFC/g
E.Coli		UFC/g

03.4 Mycotoxines

		Unité
Aflatoxine B1		µg/kg
Aflatoxines B1+B2+G1+G2		µg/kg
Ochratoxine A		µg/kg

03.5 Pesticides

			Unité
Screening	LC-QTOF	Absence de résidus	mg/kg

03.5 Phytotoxines

		Unité
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	0 - 400	µg/kg
Alcaloïdes tropaniques	0 - 25	µg/kg
Acide cyanhydrique		µg/kg

04. Stockage et conservation

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur, dans un contenant adapté et bien fermé.

		Unité
DDM type :	48	mois

**DDM = Date de Durabilité Minimale (après fabrication)*